

# SANDUÍCHE DE FRANGO COM QUEIJO EMMENTHAL

## INGREDIENTES

2 baguetes pequenas de gergelim  
4 filés de frango (400g)  
2 colheres (chá) de mostarda  
1 colher (chá) de sal  
4 colheres (sopa) de cream cheese  
Ervas secas de sua preferência (orégano, manjericão, alecrim etc)  
4 rodelas de tomate  
2 xícaras (chá) de alface roxa picada  
2 xícaras (chá) de alface frisee picada  
60 g de queijo emental ralado no ralo grosso

## MODO DE PREPARO

Corte os baguetes ao meio e abra no sentido do comprimento formando 4 partes.

Tempere o frango com a mostarda e o sal doure em uma grelha antiaderente.

Misture o cream cheese com as ervas e passe nos pães.

Espalhe as rodelas de tomate e as folhas por cima.

Coloque os filés de frango e espalhe o emmenthal por cima.

Feche e sirva na hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54922-sanduiche-de-frango-com-queijo-emmenthal.html>